

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **torta di mele all'arancia** è un'ottima rivisitazione della [torta di mele](#): il classico dei classici il cui gusto speciale piace sempre a tutti.

È la classica torta che facevano le nonne per la merenda dei propri nipoti, fa subito casa e famiglia! Questa versione che vi proponiamo prevede l'utilizzo del succo di arancia che la rende ancora più gustosa e profumata. Una variante da scoprire, che vi piacerà senz'altro!

## INGREDIENTI

MELE 3

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

FARINA 310 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè

OLIO DI SEMI 220 gr

ZUCCHERO 400 gr

UOVA 4

VANILLINA 1 cucchiaino da tè

SUCCO D'ARANCIA 125 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Condite le mele con cinque cucchiaini dello zucchero messo a disposizione e la cannella in un'insalatiera; mettetelo da parte.





**2** In una ciotola mescolate l'olio insieme allo zucchero rimanente, le uova, la vanillina ed il succo d'arancia.





**3** Versate il composto ottenuto in una ciotola dove avrete fatto ricadere la farina setacciata insieme al lievito.





**4** Amalgamare gli ingredienti rapidamente.

Versate la pastella ottenuta in una tortiera imburrata.



**5** Distribuite le mele sulla superficie della torta in modo decorativo.



6 Infornate la torta a 175°C per circa 50 minuti.



CONSIGLIO